STUDIO MODERNA

Tradicionalna bosanska jela

e-knjiga sa receptima, savjetima i idejama za pripremanje jela i napitaka tradicionalog bosanskog ukusa

Uvod

Kako se Bosna i Hercegovina nalazi na raskrsnici svjetskih kultura, tako su kulture ostavljale trag u tradiciji naše Domovine. Vjekovima su se na ovim prostorima smjenjivali vladari i vladavine koje su ugrađivale svoje segmente u identitet Bosne i Hercegovine.

Prema tome, bosanskohercegovačka kuhinja je oduvijek bila nadaleko poznata svjetskim gurmanima.
O kakvom se ukusu radi dobro je poznato i nama kada se priprema porodični ručak kod naših nana i deda.

U ovoj e-knjizi možete pronaći savjete i recepte za pripremanje najukusnijih jela i napitaka koji se generacijama pripremaju i svaki put, kada se nađu na stolu, cijeli dom ispune ukusnim mirisima.

STUDIO MODERNA

Slana bosanska jela

BAMIJA

Sastojci:
150 g sušene bamije
1 kg junetine ili teletine bez kostiju
½ kg crnog luka
2 mrkve
100 ml ulja
100 g putera
Mljeveni biber
Aleva paprika
Lovorov list

Priprema:
Isjeckajte sitno crni luk i pržite na ulju dok ne požuti. Dodajte na kolutove isjeckanu mrkvu i jedan lovorov list. Meso isjeckajte na sitnije kockice i prodinstajte sa lukom.
Ako je potrebno, povremeno dodajite malo tople vode. Dok se meso dinsta, u posebnoj posudi obarite bamiju u vodi u koju ste dodali malo sirćeta (da se bamija ne bi raspala).
Kada je meso napola izdinstano, dodajte bamiju i kuhajte zajedno dok i meso i bamija ne budu skuhani. Smanjite toplinu na šporetu i dodajte puter. Po potrebi dodajite malo vode.
Pred sam kraj kuhanja dodajte začine po želji. Pospite sitno isjeckanim peršunovim listom.
Posebno pazite da tokom kuhanja bamiju ne miješate previše kuhačom jer će se raspasti. Najbolje je lagano protresti lonac za kuhanje.

BEGOVA ČORBA

Sastojci:

500g teletine
100g mrkve
50g celera
50g korijena peršuna
100g bamije
20g riže
200ml pavlake kisele
Tri žumanjka
sok od limuna
malo soli

Priprema:

Oprano meso staviti u hladnu vodu, dodati očišćeno povrće, bamiju i sve zajedno kuhati. Posoliti po ukusu.

Kad se meso skuha, odvojimo od kosti, supu procijedimo. Meso isjeckati na kockice. Povrće također usitniti i zajedno s mesom vratiti u čorbu.
Posebno skuhamo rižu i ocjeđenu dodamo supi.
Sve zajedno prokuhati još 10 minuta i zakiseliti limunovim sokom.

Prije služenja čorbu zgusnemo sa pavlakom i žumancima.
Kada se čorba zgusne, spremna je za serviranje i više se ne treba vraćati na šporet.

STUDIO MODERNA

STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.koredick.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellnea.ba www.club5.ba

BOSANSKI LONAC

Sastojci:

1000g junećeg mesa, janjetine ili teletine (pomiješano)

četiri veće mrkve	četiri glavice crvenog luka
jedna manja glavica kupusa	jedan veći patlidžan
1 žuta paprika	2 crvene paprike
Tri veća krompira	Tri veća paradjza
Jedna glavica bijelog luka	100g mahuna
Dva peršuna	Sol i biber
Biber u zrnu	100 gr bamije
100 gr graška	100 gr paradajza
Malo celera	2 dl ulja

Priprema:

Povrće i meso dobro operite i posušite. Mrkvu oljuštite i isjecite je na veće komade. Crni luk oljuštite, pa svaku glavicu isjecite na komade. Mahune ostavite čitave (vodite računa da nema niti). Glavicu kupusa isjecite na osam djelova. Meso dobro začinite biberom i solju i stavite u lonac. Patlidžan isjecite na krupnije komade. Paprikama odstranite peteljku i sjemenke.

Paradajz ostavite cijeli, bijeli luk također, a celer i peršun isjecite na veće komade. Krompir isjecite na tri dijela.
Meso izrezano na kocke propržiti na ulju. Na meso dodati luk i jedan i drugi i još kratko pržiti da meso dobije lijepu zlatnu boju. U dublji sud redati naizmjenično meso i povrće, tako da medo bude u sredini.
Dodajte malo bibera u zrnu i soli pa nalijte vodu skoro da prekrije sve.
Lonac poklopite i kuhajte na tihoj vatri oko tri-četiri sata.
Povremeno malko protresti posudu za kuhanje.

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.kosdisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

BURANIJA

Sastojci:

600 gr. buranija (mahune)
1 crni luk (sitno nasjeckan)
2 mrkve (isjeckane na kolutiće)
2 čehna bjelog luka (sitno nasjeckanog)
1 veliki krompir (isjeckan na male kockice)
500 gr. junećeg mesa (isjeckanog na kockice)
vegeta
biber
sol
1 suhi lovorov list

Priprema:

Na ulju prodinstajte sitno isjeckan luk, dodajte sitno sječenu mladu boraniju i dinstajte sa malo vode da boranija sasvim omekša. Napravite zapršku od brašna, stavite isjeckan bijeli luk, alevu papriku i biber.

Sve ostale sastojke nasjeckajte i stavite u šerpu.
Sve zajedno kuhajte, a onda dodajte zapršku. Kuhajte još nekih 15 minuta.
Buraniju možete servirati sa pavlakom.

STUDIO MODERNA

STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 56
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

ČUŠPAJZ

Sastojci:
1 kg špinata (zelja)
1-2 jaja
2 kašike brašna
2 kašike ulja
1kašika maslaca
1 šolja mlijeka
Sol

Priprema:
Špinat očistite, isjeckajte i skuhajte u vodi. Dovoljno je samo da proključa i onda ga ocjedite. Stavite maslac, ulje i brašno u šerpu, propržite i dodajte zelje. Posolite i promješajte. Dodajte mlijeko, opet izmješajte, pustite da provri, dodajte jaja i nastavite mješati. Po želji možete dodati i pavlaku ili kajmak.

ĆUFTE

Sastojci:

500 gr. mljevenog telećeg ili junećeg mesa
120 ml. mlijeka
1 kašika mljevenog luka
1 kašika mljevenog bijelog luka
100 gr. mrvica
1 jaje
so, biber i malo vegete
peršun
3 kašike kajmaka
1 kašika maslaca
1/2 kašike sode bikarbone

Priprema:

Na ulju pržiti nasjeckani luk.
U mljeveno meso dodati mlijeko i dobro promiješati. Masi zatim dodati luk, zatim mrvice, začiniti sa solju, biberom i vegetom. U većoj posudi dobro izmiješati meso, jaje, pečeni luk, peršun, crvenu papriku, sodu bikarbonu, kratko prokuhanu rižu.
Raditi male loptice, lagano ih rukom spljoštiti. Na zagrijanoj masnoći pržiti ćufta predhodno uvaljana u brašno.
Gotova ćufta redati u posudu i preliti sa rastopljenim kajmakom i maslacem. Kuhati na tihoj temparaturi da ćufte upije kajmak.

GRAH

Sastojci:
500 gr graha
250-300 gr teletine ili junetine
1veća glavica luka
nekoliko češnji bijelog luka
1 veća mrkva
1 veći paradajz
1 lovorov list
malo suhog mesa
so ,vegeta ,biber
aleva paprika,brašno i ulje za zapršku

Priprema:

Grah prije kuhanja na 1-2 sata ili preko noći pokiselite u hladnu vodu da malo omekša i nabubri. Prokuhajte ga nekoliko minuta i onda izlijte vodu u kojoj ste ga kuhali. Na vrelom ulju prepržite glavicu luka da porumeni, a zatim dodajte meso isječeno na kocke i njega malo prepržite.

Zatim dodajte grah, mrkvu, sitno sjeckani bijeli luk, lovor, izrezani paradajz, te suho meso. Pustitei da se kuha 1,5 do 2 sata uz povremeno dolijevanje vode kad uvrije. Pri samom kraju kuhanja dodati soli, vegete, bibera po želji. 10-15 minuta prije kraja kuhanja grah zapržiti zaprškom.

Zapršku pravite od brašna, ulja i malo crvene paprike. Pustite da se kuha još 10-15 minuta.

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

HADŽIJSKI ĆEVAP

Sastojci:

1000g teletine bez kosti
200g crvenog luka
250g svježeg paradajza
400g šampinjona
150g maslaca
sol
biber
Malo bosiljka
sjeckani peršunov list
vegeta

Priprema:

Meso izrezati na komadiće. Šampinjone očistiti i izrezati na listiće. Paradajz oguliti, očistiti i izrezati. U tavi zagrijte maslac pa kada se zagrije stavite meso. Pržite ga na jakoj vatri, naglo, pa kada dobije finu boju sklonite sa vatre. Pretresite ga u drugu posudu zajedno sa saftom u kojem se pržilo. Luk ispžiti na masnoći. Kada luk dobije finu boju dodati šampinjone, još malo propržiti i na kraju dodati paradajz. Sve zajedno dinstati još 10-ak minuta da sastojci puste svoj saft. Dodajte meso zajedno sa saftom koji ste ostavili sa mesom. Dodajte soli po potrebi, biber, malo peršunovog lista sjeckanog, malo bosiljka suhog sitnog. U zemljanu posudu (može i neka druga - dublja tepsija, pekač ili vatrostalna zdjela) položite pergament-papir, pa u to naspite pripremljeno meso. Papir na vrhovima zavežite. Predhodno ugrijati rernu na 250°C, ubaciti tepsiju i peći 30 minuta na 200°C i još 30 minuta na 150°C. Servirati toplo.

STUDIO MODERNA

STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosedisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

JAPRAK

Sastojci:

300 gr lozovog lista
500 g mljevenog mesa (bravećeg mesa od buta , može i teleće ili miješano teleće i goveđe)
2 šoljice riže
1 veća glavica luka
2 - 3 zrna bijelog luka
1 manja mrkva
so, biber, vegeta i malo crvene mljevene paprike i peršuna po zelji
1 šoljica ulja

Priprema:

Meso se samelje, može i sa dodatkom malo luka, zatim se doda malo soli, bibera i riže, pa izmiješa, te se doda malo ulja ili vode i opet sve izmiješa. Dodajte protisnut bijeli luk, te sitno naribanu mrkvu. Ostavite smjesu u frižider nekih 15 minuta. U međuvremenu listovi loze se obare i ocijede. Uzmete jedan po jedan list, odstranite korijen, list položite na dlan, na list stavite malo nadjeva i zavijete. Zatim malo japrak stisnete u šaci i stavljate u šerpu. Sarmice slažite jednu do druge. Šerpa mora biti nauljena. Radi boljeg mirisa i ukusa u šerpu možete staviti i jedan lovorov list. Kada složite sve japrake, zalijte ih toplom vodom. Za vrijeme kuhanja dolijeva se pomalo toplom vodom. Treba nastojati da u japraku bude safta. Kuhajte ih u početku na jakoj temperaturi, a onda smanjite da se krčkaju. Pri kraju kuhanja urezati malo peršunovog lista.

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosedisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

KEŠKE

Sastojci:
1 Cijela kokoš ili pile
500g stučene pšenice(geršlo)
Sol
Maslac

Priprema:
Stavite cijelu domaću kokoš da se kuha u šerpi i dodajte soli (kuha se otprilike 1 sat). Ocijedite i tako ćete dobiti i supu. U ocijeđenoj supi kuhati istučenu pšenicu dok se ne postigne skoro kašasta masa.

Isjecite piletinu na komade, meso bez kosti dodajte u kašastu pšeničnu masu koju po želji treba dosoliti i sve zajedno još kuhanjem sjediniti.

Zavisi koliko vode volite - ako volite da je gusto keške, manje vode stavite.

Kuhano keške stavljate u zdjelu, a potom prelijevate ugrijanim maslacem.

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kasodok.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

MUSAKA

Sastojci:
1 kg krompira
250 gr mljevenog junećeg mesa
1 glavica crnog luka
biber
ulje
malo margarina
vegeta
2 jaja
1-1,5 dl mlijeka

Priprema:
Skuhajte krompir u ljusci, ogulite ga i narežite. Na ulju pržite luk, dodajte mljeveno meso, pa uz miješanje pržite dok ne dobije lijepu smeđu boju. Začinite biberom i vegetom. Jaja umutite i dodajte im mlijeko.
U namašćenu posudu slažite red krompira da prekrije dno, po njemu rasporedite malo smjese od jaja, potom stavite red mesa, pa ponovo složite deblji sloj krompira. Prelijte smjesom od jaja i pospite kockicama margarina. Pecite na jakoj vatri da fino porumeni.

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosddick.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellnes.ba www.club5.ba

PAČE

Sastojci:
teleće nogice (pače)
teleća koljenica
peršun
sol
bijeli luk
limunov sok
biber u zrnu

Priprema:

Teleće nogice i koljenicu dobro oprati i staviti u lonac zajedno sa peršunom,soli i biberom u zrnu. Dodati vode i kuhati 2 - 3 sata. Kuhati dok vam voda ne postane gusta , ne dosipati vodu.

Poslije kosti izvadite iz vode, ohladite, a onda odvojite meso i koštanu srž od kostiju. Odvojeno meso staviti u jednu zdjelu, dodati vodu u kojoj su se kosti kuhale, i staviti na vatru da proključa. Prije posluživanja dodati sitno izrezan bijeli luk, peršun i limunov sok. Poslužiti vruće.

PILAV

Sastojci:
500 gr Domaćeg širokog tijesta
250 gr kajmaka
125 gr feta sira (može i svježeg)
100 gr maslaca
Malo vode
Sol

Priprema:
U veću šerpu staviti posoljenu vodu da prokuha i kad počne da kuha staviti domaće široko tijesto i kuhati 15+-tak minuta. U međuvremenu dok se tijesto kuha, otopiti maslac koji ste malo posolili i kajmak i sve fino izmješati.Pustite da zajedno prokuha. Kada je tijesto kuhano procjedimo ga i istresemo u zdjelu. Preko tijesta posuti ravnomjerno maslac i kajmak, te naribani feta ili svježi sir.

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosedisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.club5.ba

PUNJENE PAPRIKE

Sastojci:

700 gr mljevenog mesa, najbolje junetine ili teletine
2 glavice luka
3 režnja nasjeckanog bijelog luka
1 kašika mljevene crvene paprike
1 kašikica soli
1/2 kašike crnog bibera
6 kašika riže
1 kašika sitno sjeckanog peršina
1 kašika vegete
1 kg paprika
2 velike kašike brašna
1 grančica celera (listovi)
2-3 velike kašike koncentrata paradajza

Priprema:

Luk, bijeli luk i peršun nasjeckajte u sjeckalici, sitno ali ne da bude kaša. Rižu dobro isperite. Paprike, najbolje babure, očistite od sjemenki.
U jednu zdjelu stavite mljeveno meso i redom mu dodajte vegetu, biber, jaje, rižu, te luk, bijeli luk i peršun. Dobro izmješajte.
Paprike punite ravnomjerno smjesom, ne nabijajte.
U lonac za kuhanje stavite ulje i prepržite na njemu brašno. U ovu zapršku možete dodati malo crvene paprike ili koncetrat paradajza.
Dodajte ostatak vegete, pustite da zavrije.
U sos stavite punjene paprike i grančicu celera. Kuhajte na laganoj vatri, poklopljeno sat i pol u običnom loncu.

PURA

Sastojci:
1/2 kg. kukuruznog brasna
1 litar vode,
4 kašike restopljene masti ili 4 kašike maslaca,
So
200 g mladog kravljeg sira

Priprema:

200 g mladog kravljeg sira
U šerpu stavite 1 l vode, ulje i sol. Kad voda prokuha umiješajte kukuruzno brašno drvenom kašikom.
Kuhajte tako uz stalno miješanje oko 15 min.
Kad je pura gotova, u nju umiješajte sir, pa je izvadite u neku posudu.
Maslac stavite na tavu da se fino istopi i njim pospite serviranu puru.

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

SARMA

Sastojci:
1kg kiselog kupusa
500 gr mljevenog mesa
1 glavica luka
1 kašika brašna
4 kašike rastopljene masti ili ulja
4-5 kašika riže
200 gr suhog mesa
crvena paprika, sol, biber

Priprema:
Kupus operite i odvojite list po list. Debele žile pažljivo odstranite da se listovi ne oštete. Na masti ili ulju propržite isjeckani luk, dodajte rižu, meso i dinstajte. Kad se ohladi, dodajte biber, sol, bijeli luk, peršun i sve dobro izmješajte. Zatim se na svaki list kupusa stavi nadjev. Zamotajte sarme. Preostali kupus isjeckajte. U šerpu postavljate red sjeckanog kupusa, red sarme i završavate kupusom. Uspete vodu, ubac-ite 4-5 zrna bibera i stavite na najjače da se kuha. Kada sarma prokrčka, smanjite na srednje i nek se lagano kuha još 2-3 sata.

ŠIŠ ĆEVAP

Sastojci:

800gr telećeg mesa
500gr crvenog luka (manje glavice)
Malo soli
biber u zrnu
150 gr mrkve
list celera
list peršuna
malo crvene paprike
šiševi (drveni štapići na koje se niže meso)

Priprema:

Meso operite, izrežite na komadiće, isto uradite i sa lukom.Na šiš nabodite komad mesa, pa komad luka tako da meso bude na početku i na kraju. Nanizane štapiće složite u šerpu, posolite, dodajte zrna bibera, isjeckano lišće celera i peršuna i mrkvu isječenu na kocke.

Dolijte hladne ili mlake vode da pokrije sve to. Poklopite i dinstajte. Kuhajte dok meso ne omekša. Kad je gotovo, dodajte crvene paprike.

SITNI ĆEVAP

Sastojci:
800g junetine
150g crvenog luka
100ml ulja
Malo soli
Malo bibera
Malo crvene paprike slatke
Pola glavice bijelog luka
Malo lista od celera
Malo lista od peršuna
Dvije kašike koncentrata paradajza
Malu kašikicu bibera u zrnu

Priprema:
Meso izrezati na male komade. Crveni luk dobro isitniti i na prethodno zagrijanoj masnoći propržiti, posoliti i pobiberiti. Dodati meso i ponovo dinstati. Dodajte bijeli luk, peršun, celer.

Dinstajte sve dok ne uvri voda koju puste meso i povrće. Smanjite temperaturu, dodajte crvenu papriku i pradajz sos.

Na kraju dodati biber u zrnu.
Kada je meso izdinstano, sve zalijte vodom i pustite da prokuha.
Dinstajte dok meso ne bude mekano.

SOGAN DOLMA

Sastojci:

600 gr crvenog luka
100 gr crvenog luka za punjenje
400 goveđeg mesa, mekog
800 gr riže
1 jaje
2 - 3 kasike ulja
so
biber
ukuhani paradajz
malo aleve paprike
malo sirćeta ili pavlake
0,5 l kiselog mlijeka
Vegeta

Priprema:

Očistiti velike glavice crnog luka tako da ostanu cijele, nakon toga staviti luk u lonac sa vrelom vodom i kuhati dok ne postane mekan da se mogu odvajati dijelovi luka (20-tak minuta otprilike).

Meso i crveni luk se samelju i posole. Opere se riža, prodinsta i izmješa sa mesom, doda malo bibera, jedno jaje, pa opet izmješa, te se na taj način dobije smjesa za punjenje.

Nakon toga smjesom puniti kalupe luka. Od jedne glavice luka dobije se više dolmi koje se pune.

Punjene dolme se slažu u šerpu, zaliju vodom, a može i supom, dodajte malo sirćeta ili pavlake.

Vode staviti toliko da pokrije lukovice. Kuhati na nižoj temperaturi dok se meso i riža ne skuhaju.

U kuhanu dolmu se doda malo aleve paprike.

Uz dolmu, ili poslije, se servira kiselo miljeko

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellnea.ba www.club5.ba

TARHANA

Sastojci:
1 kašika masla,
1 srednja kašika brašna,
1-2 paradajza,
1,5 litar mesne supe,
80 gr tarhane,
biber,
crvena paprika.

Priprema:
Od masla i brašna napravite zapršku. Paradajz izribajte da se dobije usitnjena masa. Ukuhajte je sa zaprškom. Zatim sve dodajte u mesnu supu.
Kuhajte samo dok ne prokuha. Dodajte tarhanu i kuhajte još dvadesetak minuta, ali na najtišoj vatri.
Pri serviranju dodajte biber i aleva papriku.

TOPA

Sastojci:
4 jaja
kravlji sir (4 kašike)
sir edamer (4 kašike)
dimljeni sir (4 kašike)
zarica (sir sušen na dimu 4 kašike)
1kafena kašika kukuruznog brašna/palente
pola kafene kašike običnog bijelog brašna
1 šolja mlijeka
so
3 kašike ulja

Priprema:

Sve zamješati zajedno sa sirevima i jajima, sipati u tavu u kojoj je već predhodno zagijano ulje.
Sve dobro mješati da se istopi i na kraju dodati malo soli.

TRIPICE

Sastojci:

1 kg tripica (škembići, fileki, želudac) – junećih ili telećih

2 luka
bijeli luk
brašno
paradajz sos
ulje
sirće
sol
biber u zrnu
aleva paprika
2 mrkve
1 rebro celera
peršin
lovorov list
vegeta

Priprema:

Tripice operite i ostavite da stoje 1 - 2 sata u hladnoj vodi. Staviti tripice u veći lonac zajedno sa biberom u zrnu, soli i kuhati otprilike 3 sata. Kada su kuhane, izvaditi ih i izrezati na tanke rezance.
Sitno nasjeckati luk, bijeli luk, mrkvu i celer i popržiti na ulju dok sasvim ne omekša.
Dodati paradajz sos, list lovora i 2-3 čaše vode. Kad zakuha dodati tripice. Tripice kuhati dok ne omekšaju, otprilike 45 minuta – 1 sat.
Onda dodati zapršku koju ćete dobiti tako što na ulju propržite sitno isjeckan luk, malo brašna i aleve paprike.
Dodati vegetu i sitno isjeckan peršin.
Prije posluživanja dodati malo sirćeta.

STUDIO MODERNA

Pite

SIRNICA

Sastojci:

Tijesto
- 1/2 kg mekog brašna
- 3 dcl mlake vode
- 1/2 dcl ulja
- malo soli

Nadjev
- 600 g svježeg kravljeg sira
- 20 g kiselog vrhnja
- 0,1g soli
- 0,6 g masti
- 3 jajeta

Priprema:

Od brašna, mlake vode, ulja i soli umijesite tijesto. Mijesite ga na pobrašnjenoj podlozi tako dugo dok ne postane glatko i prestane se lijepiti. Podijelite na tri dijela i svaki malo razvaljajte, namažite uljem i neka stoji 20-30 min. Sir se protisne kroz sito, doda se vrhnje, sol, jaja i sve se dobro izmiješa. S tim nadjevom napune se dvije trećine tijesta po duljini.

BUREK

Sastojci:

Tijesto

- 1/2 kg mekog brašna
- 3 dcl mlake vode
- 1/2 dcl ulja
- malo soli

Nadjev

- 600 gr teletine
- malo mljevenog bibera
- sol
- 150 gr luka
- kašikica peršunova lista
- 0,8 dl ulja ili masti
- 1 jaje

Priprema:

Od brašna, mlake vode, ulja i soli umijesite tijesto. Mijesite ga na pobrašnjenoj podlozi tako dugo dok ne postane glatko i prestane se lijepiti. Podijelite na tri dijela i svaki malo razvaljajte, namažite uljem i neka stoji 20-30 min.

Meso se samelje (ne presitno) ili se nasjecka na kockice, luk isjecka i na malo masti popprži samo da dobije zlatnu boju.

Mljevenom ili usitnjenom mesu se doda biber, so, jaje i zeleni peršin, sve se dobro izmiješa i tim se nadjevom napune dvije trećine tijesta. Možete staviti i malo sode-bikarbone.

STUDIO MODERNA

STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL.: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 56

www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

KLJUKUŠA

Sastojci:

- 150-200 gr brašna
- 1-2 ili više jaja
- sol
- voda ili mlijeko
(može i u omjeru pola – pola)
- 4 srednja krompira
- 3 kašike putera
- 2 glavice luka

Nadjev

pola šolje mlijeka
2 kašike putera
Za posipanje
Šolja mladog sira
pola šolje pavlake
Bijeli luk po želji
so po ukusu

Priprema:

Od svih sastojaka umješati tijesto.
Oguliti krompir i izrezati ga na tanke plohe i posoliti.
Krompir možete i narendati. Luk također. Tepsiju premazati sa puterom, staviti po njoj krompir, a zatim zaliti sa tijestom.
Staviti smjesu u pleh i peći oko 20-30 minuta, prvo na 250 stepeni dok ne dobije lijepu zlatnu boju, a kad porumeni smanjiti na 200 stepeni. U međuvremenu zagrijati mlijeko i u njemu istopiti puter. Pečenu kljukušu izvaditi iz rerne, izrezati je na kocke i preliti zaljevom od mlijeka i putera.
Vratiti u zagrijanu rernu nekoliko minuta.
Bijeli luk (količnu koju sami želite) isjeckati i dodati u smjesu od pavlake i mladog sira.
Gotovu kljukušu servirati sa ovom smjesom.

KROMPIRUŠA

Sastojci:

Tijesto

- 1/2 kg mekog brašna
- 3 dcl mlake vode
- 1/2 dcl ulja
- malo soli

Nadjev

- 5 većih krompira
- 2 veće glavice crvenog luka
- 1 kašika bibera

Priprema:

Od brašna, mlake vode, ulja i soli umijesite tijesto.
Mijesite ga na pobrašnjenoj podlozi tako dugo dok ne postane glatko i prestane se lijepiti.
Podijelite na tri dijela i svaki malo razvaljajte, namažite uljem i neka stoji 20-30 min.
Krompir oguliti, oprati i plovicu naribati, a drugu polovicu narezati na sitne kockice.
Crveni luk očistiti i izrezati.
Krompir i luk pomješati i dodati biber.
S tim nadjevom napune se dvije trećine tijesta po duljini.

STUDIO MODERNA

STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58

www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

MASLENICA

Sastojci:

- ½ kg brašna
- 2 kašikice soli
- 2 kašike ulja
- 2 kašike mlake vode

Za posipanje:

- 2dl vrhnja za kuhanje
- 1 kašika milerama

Priprema:

Tijesto zakuhati i podjeliti na 3 loptice. Ostaviti da stoji najmanje 20 minuta. Razvući jufku što je tanje moguće.
Razvući valjkom što je više moguće i malo jufku nauljiti i ostaviti da stane 10-15 minuta, pa je razvući rukama.
Umutiti vrhnje za kuhanje skupa sa 1 kašikom milerama.
Prebaciti u tepsiju (nenamašćenu), razvući, pomastiti sa pripremljenom smjesom, preklopiti sa svih strana, pomastiti.
Postupak ponoviti sa svim jufkama.
Pomastiti po vrhu i peči na 200 stepeni oko 20-25 minuta.Kad je gotova sasvim malo je povlažite vodom i maslacem da omekša i prekrijte krpom.
Služite po sopstvenoj želji sa sirom i mladim lukom, ili nečim drugim što preferirate.

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosadisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

TIKVENICA

Sastojci:

Tijesto
- 1/2 kg mekog brašna
- 3 dci mlake vode
- 1/2 dcl ulja
- malo soli

Nadjev
- 1 kg tikve
- 20 dkg kajmaka
- 20 dkg mladog sira (moze i travnicki)
- 2 jajeta
- Brašno
- 1 dl mlijeka
- So i biber

Priprema:

Od brašna, mlake vode, ulja i soli umijesite tijesto. Mijesite ga na pobrašnjenoj podlozi tako dugo dok ne postane glatko i prestane se lijepiti. Podijelite na tri dijela i svaki malo razvaljajte, namažite uljem i neka stoji 20-30 min. Tikvu ogulite i naribajte na krupnu stranu ribeža, dodajte kajmak, sir, jaja, brašno, mlijeko, so. S tim nadjevom napune se dvije trećine tijesta po duljini.

STUDIO MODERNA

STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodluk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

ZELJANICA

Sastojci:

Tijesto
- 1/2 kg mekog brašna
- 3 dcl mlake vode
- 1/2 dcl ulja
- malo soli

Nadjev
- 600 g svježeg kravljeg sira
- 4 jaja
- 200 g kajmaka
- 200 ml mlijeka
- 200 ml kiselog vrhnja
- 250 g špinata
- 1 kašikica soli
- Biber

Priprema:

Od brašna, mlake vode, ulja i soli umijesite tijesto. Mijesite ga na pobrašnjenoj podlozi tako dugo dok ne postane glatko i prestane se lijepiti. Podijelite na tri dijela i svaki malo razvaljajte, namažite uljem i neka stoji 20-30 min.
Za nadjev jaja dobro razmutite, dodajte mlijeko, kiselo vrhnje, ocijeđeni propasirani sir, kajmak, blanširan, ocijeđen i nasjeckan špinat, sol i biber. Sve dobro promiješajte.
S tim nadjevom napune se dvije trećine tijesta po duljini.

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL.: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

Kolači

STUDIO MODERNA



DIVIT BAKLAVA

Sastojci:

- 450 gr. tankih jufki za baklavu
- 450 gr. mljevenih oraha
- 150 gr. šećera
- 250 gr. maslaca
- Agda (Zaljev)
- 1 l. vode
- 650 gr. šećera
- sok od jednog limuna

Priprema:

Za ovu baklavu Vam je potrebna veoma tanka oklagija. Orahe sameljite i pomiješajte sa šećerom. Maslac istopite.
Prvu jufku premažite svu sa maslacem, na nju stavite drugu jufku, premažite je sa maslacem i pospite sa orasima ravnomjerno po čitavoj jufci. Oklagiju stavite na dužu stranu jufke i polako oko nje motajte čitavu jufku sve do kraja. Onda oklagiju sa jufkom stavite uspravno i lagano, počevši sa dna, povlačite jufku prema dole.
Jufku lagano skinite sa oklagije, odrežite krajeve, a zatim sa oštrim nožem je izrežite na 4 dijela, praveći tako 4 baklave.
Ponovite zatim postupak sa svim preostalim jufkama. Na kraju svaku baklavu premažite sa maslacem. Baklave redajte u tepsiju i pecite na 180 stepeni, 40 minuta.
Gotovu baklavu prohladiti i zaliti sa agdom, te ostaviti da se dobro ohladi.

GURABIJE

Sastojci:

- 400 g brašna
- 200 g šećera
- 150 g maslaca
- 1 jaje
- 1 vanilin šećer
- 1 prašak za pecivo

Priprema:

Maslac pjenasto umutite.
Dodajte mu jaje , šećer i sve to dobro umiješajte.
U smjesu polako dosipajte brašno pomiješano sa praškom za pecivo.
Tijesto isjecite na jednake djelove.
Od tih dijelova pravite gurabije i redajte ih u pleh.
Pecite u vrućoj pećnici dok ne porumene i odmah vadite iz pleha.
Prekrijte kuhinjskom krpom da „odmeknu".

STUDIO MODERNA

STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

BAKLAVA

Sastojci:

- 500 g oraha
- 250 g maslaca
- 8 kora za pitu
- 80 g grožđica
- muškatni oraščić
- 300 g šećera
- 50 g meda
- 5 dl vode
- vanilin šećer
- limun
- agda (Zaljev)
- 1 l. vode
- 650 g šećera
- sok od jednog limuna

Priprema:

Sve kore presjecite na pola. Spajajte po četiri kore, premažite ih rastopljenim maslacem, složite jednu preko druge i stavite u pleh. Pospite orasima, grožđicama i muškatnim oraščićem. Ponavljajte postupak dok ne utrošite fil. Završite sa četiri kore premazane sa rastopljenim maslacem. Baklavu isjecite na kocke širine oko pet centimetara i svaku presjecite dijagonalno. Prelijte preostalim maslacem i pecite 20 minuta na 180 stepeni, a zatim još 40 minuta na 160. Kada se ohladi preliti agdom.

STUDIO MODERNA

STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58

www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

HALVA

Sastojci:

- 1 šolja brašna
- 1 šolja masla
- 1 šolja šećera
- 1 vode
- 1 vanilin šećer
- Orasi

Priprema:

Maslo zagrijte u šerpi i na njemu pržite brašno, koje se mora miješati da ne izgori. Smjesu pržite na laganoj temperaturi sve dok ne poprimi finu zlatno žutu boju. Kad je brašno u pola pečeno stavite da vam prokuha šećer, vanilin-šećer i voda i kuhajte samo par minuta. Vrućom agdom zalijte prethodno napravljenu smjesu i brzo miješajte dok se halva ne zgusne, odnosno, ne počne odvajati od kašike. Halvu kašikom vadite u tanjir i pospite sa mljevenim orasima ili šećerom u prahu.

STUDIO MODERNA

STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA ... FAX: +387 33 61 ...
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www. ... www.club ...

HURMAŠICE

Sastojci:

- 500 g glatkog brašna
- 250 g maslaca
- 2 žumanjka, 1 jaje
- oko 1 dl jogurta ili kiselog mlijeka
- prašak za pecivo
- Agda:
- 500 g šećera
- 100 g meda
- 3 dl vode
- 1 vanilin šećer
- nekoliko koluta limuna
- sok 1 limuna
- polovice oraha za nadijevanje

Priprema:

Zamjesiti glatko tijesto da se ne lijepi za posudu. Mutite slijedećim redom: muti se maslac sa šećerom, pa dodaju jaja, mlijeko, ulje i brašno u koje je pomješan prašak za pecivo.Agdu pripremite ranije kako bi se na vrijeme ohladila. Zakuhajte vodu sa šećerom, vanilin šećerom i limunom. Sirup kuhajte 8 do 10 minuta dok se ne zgusne, zatim ga ohladite. Pravite valjuškice, kako bi ostao trag kockica na njima prislonite ih sa jedne strane na rende ili bockajte viljuškom. Poredajte ih u pleh i odozgo stavite na svaku orah. Pećnicu ugrijte na 200 °C, stavite da se peku otprilike 25 minuta, zatim ih još tople zalijte ohlađenim sirupom.

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA d.o.o. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellnee.ba

JABUKOVAČA

Sastojci:

- 1 paket jufki
- 500 gr jabuka
- 2 kašike šećera
- 3 kašike mljevenih oraha
- Grožđice
- Cimet
- Ulje
- tirit
- agda:
- 150 gr šećera
- 400 ml vode
- 1 limun

Priprema:

Izribajte jabuke, isjeckajte orahe. Na prepolovljene jufke stavljajte po sredini malo tirita, pa jabuka, šećera, grožđica, oraha i cimeta. Prije nadijevanja jufke morate poprskati otopljenim maslacem. Pomoću stolnjaka jufke uvijte, izrežite i poslažite u namašćenu tepsiju. Dok se peče pripremite agdu. Sve sastojke skuhajte i prelijte po piti.

KADAIF

Sastojci:

- 500g sirovog kadaifa
- 250g putera, maslaca
- 150-200g oraha
- 100g grožđica
- 600g šećera
- Dva vanilin šećera
- Jedan limun

Priprema:

Sirov kadaif slažemo tepsiju namazanu puterom.
Dok slažemo sirov kadaif, stavljamo orahe, grožđice i zaljevamo sa istopljenim puterom.
Tako pripremljen kadaif staviti u rernu i peći na blagoj temperaturi dok ne porumeni.
Ne smije dobiti tamnu boju.
600g šećera natopiti u vodu, toliko da se prekrije.
Kuhati zaljev 10 minuta , da ne bude ni gust ni rijedak.
Pečeni kadaif lagano kvasiti agdom ,
dajući mu vremena da upije sok.
Ohlađen kadaif se reže na kocke.

STUDIO MODERNA
MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

LOKUMI

Sastojci:

- 2 kg brašna
- 500 gr šećera u prahu
- 1 kg maslaca

Priprema:

Oko 2 kg brašna lagano pržite u remi.
Pažljivo ga pržite da ne izgori.
Kad se malo ohladi, dodajte šećer u prahu.
U međuvremenu dobro zagrijte kg maslaca i dodajte ga u brašno. Dobro izmješajte da se svi sastojci sjedine.
Pravite "trake", pa oštrim nožem isjecite lokume na veličinu koju želite.
Potom ih opet vratite u remu samo da se "suše".
Tople lokume izvadite iz pećnice i uvaljajte u šećer u prahu.

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

Patišpanja

Sastojci:

- 10 jaja
- 10 kašika šećera
- 10 kašika brašna
- Agda:
- 100 gr šećera u prahu
- 700 gr šećera
- 800 ml vode

Priprema:

Razdvojite bjelance od žumanaca.
Bjelanca dobro umutite, dodajte šećer, zatim dobro umutite.
Ubacite žumanca i dalje sve ručno miješajte.
Dodajte brašno i prašak za pecivo.
U tepsiju namazanu maslacem saspite smjesu, pa stavite u prethodno zagrijanu remu na temperaturu 250°C, a onda smanjite temperaturu na 220°C.Pecite oko 30 minuta.
Napravite agdu od šećera, vode i dvije kesice vanilin šećera, pa zalijte kolač.
Agda treba da bude hladna.

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

RAZVARUŠA

Sastojci:

•350-400 gr. brašna
•2 jaja
•2 šoljice vode
•1 šoljica ulja
•1 prašak za pecivo
•1 puna kašika milerama ili pavlake
•malo soli
•Agda
•5 šoljica šećera
•7 šoljica vode
•1 vanilin šećer ili limun

Priprema:

Umutite jaja sa malo soli, zatim dodajte mileram, ulje, pa naizmjenice vodu i brašno u koje ste dodali prašak za pecivo. Tijesto treba da bude mekano. Nauljite tepsiju i namastite dlanove tako da tijesto rasporedite lagano ritiskajući. Uzmite čašu koju ste pokvasili vodom, pa izradite krugove po razvaruši. Stavite da se peče na 120 stepeni, oko 25-30 minuta. Kada je pečena zalijte je agdom.

RUŽICE

Sastojci:

- 1 pakovanje gotovih jufki
- 600 gr oraha
- 300 gr tirita
- 200 gr badema
- 700 gr šećera
- 900 ml vode
- 400 gr zvijezda biljni mrs
- šolja ulja
- limun

Priprema:

Rastopi se zvijezdin mrs i ulje na blagoj vatri, tirit se napravi od ulja, jaja i brašna, a orahe sitno isjeckati kao i bademe. Složite dvije jufke jednu na drugu, pa masnoćom prelijete preko jufke, pa poslije slijedi tirit, i na kraju orasi i bademi, pa opet dvije jufke. Dobro urolate.
Po želji režite ružice i pecite ih na 180 stepeni otprilike 60 minuta. U međuvremenu pomješati vodu sa šećerom i vanil šećerom, skuhati agdu i preliti preko vrelih ružica.

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 5
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club

SUTLIJA

Sastojci:

1l mlijeka
1l vode
1 šoljica (150ml) ulja
3 šoljice riže
3 šoljice šećera
1 kesica vanilinog šećera
1 kesica cimeta

Priprema:

Stavite rižu u vodu i kuhajte je nekoliko minuta. Potom je ocjedite i stavite u vruće mlijeko. Dodajte šećer, vanilin šećer i ulje. Na tihoj vatri kuhajte dok ne dobijete željenu gustinu. Uspite sutlijaš u zdjelice, a kad se ohladi pospite ga cimetom.

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

TULUMBE

Sastojci:

- Za tijesto:
- 1 šoljica šećera
- 500 gr oštrog brašna
- malo soli
- 1 l. Ulja
- 1 kg šećera
- 0,5 l. vode
- 1 šoljica ulja
- 5 jaja
- Za prženje
- Agda:
- 1 l vode

Priprema:

Prvo pripremite agdu. 1 kg šećera i 1 l vode stavite na vatru i kad proključa ostavite da vri oko 5-7 min.
Ovaj preliv treba da bude malo gušći. Brašno i jaja trebaju da odstoje na sobnoj temperaturi. Tijesto pravite na slijedeći način:
Stavite da proključa 1/2 l vode sa 2 kafene šoljice ulja.
Sklonite sa vatre i dodajte brašno. Vratite nazad na štednjak i nastavite neprekidno miješati, sve dok se na dnu ne stvori kora; onda sklonite i o stavite da se ohladi. Ohlađenoj smjesi dodajte 5 jaja, jedno po jedno, i nakon svakog jajeta dobro (ručno) izjednačite masu.
Tijestom punite kalup i pržite tulumbe na zagrijanom ulju .
Pržene tulumbe vadite i stavljajte u tepsiju, a onda spuštajte drugu turu u ulje. Kad je druga tura gotova, one prve spustite u agdu gdje stoje, dok se treća tura ne isprži i tako redom (jedna tura je u prelivu, druga u tepsiji, treća se prži).
Na kraju sve gotove tulumbe preliti preostalom agdom.

STUDIO MODERNA
STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA 88 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL.: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosedisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba


Napitci
STUDIO MODERNA

ĐUL-ŠERBE

Sastojci:

- 250 gr cvjetova ruže
- 2,5 kg šećera
- 2,5 l vode

Priprema:

Latice ruže kuhajte u vodi sve dok ne pobijele, a onda mirisni sok procijedite, a ruže bacite. U sok dodajte šećer i kuhajte ga dok se dobro ne ukuha, a dobije ružin sirup. Ohladite ga i ulijte u boce.

STUDIO MODERNA

STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58

www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

HOŠAF

Sastojci:

- 100 gr suhih šljiva
- 50 gr suhih jabuka
- 100 gr suhih krušaka
- 50 gr suhih smokava
- 50 gr suhih datula/hurmi
- 50 gr grožđica
- 150 gr sitnog šećera
- 1 limun
- 3 klinčića/karanfilčića
- 1 štapić vanilije
- Cimet

Priprema:

Voće operite, očistite od sjemenki. U dvije litre vode stavite oprano voće i začine da se kuhaju otprilike 1 sat. Kada je napola kuhano, dodajte limun isječen na kriške. Pripremite malo ključale vode da je možete doliti u hošaf, jer tokom kuhanja dosta vode ispari.

STUDIO MODERNA

STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58

www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

KOMPOT

Sastojci:

- 500 g voća – jabuke, šljive, kruške, smokve, dunje, itd. po vašem izboru
- 500 ml vode
- 40 gr šećera
- 1 Vanilin šećer
- ½ limuna
- štapić cimeta

Priprema:

Voće operite, ogulite i narežite na kriške.
Odstranite sjemenke i
kriške stavite u kipuću vodu.
Dodajte šećer, vanilin šećer,
limun narezan na kolutiće,
štapić cimeta i kuhajte 10-15 minuta.
Kompot se uvijek služi ohlađen.

TURŠIJA

Sastojci:

- •karfiol,
- •sitni krastavci,
- •buranija
- •mrkva
- •kupus (manje glavice)
- •krastavci,
- •sitan luk,
- •paprike (isključivo zelene)
- •crni luk
- •ljute papričice
- •TEČNOST:
- •5litara vode (ne kuha se)
- •1,5 litar sirćeta (alkoholno od 9 %)
- •7 kašika šećera
- •7 kašika soli
- •12 gr mljevenog crnog bibera
- •6 gr tucanih karanfilića
- •jedna kesica vinobrana

Priprema:

Operite povrće, ne režite ga, sve ostavite cijelo.
Vodu i sve pomiješajte i dobro promiješajte (ne kuhajte) da se otopi sol i šećer, dodajte vinobran.
U posudu po želji poslažite povrće i prelijte sa ovom smjesom.
Može se kiseliti u plastičnim kantama sa poklopcem, u kacama, u staklenkama, itd.
Povrće mora biti dobro pritisnuto i da je skroz prekriveno sa vodom.

STUDIO MODERNA

STUDIO MODERNA D.O.O. DŽEMALA BIJEDIĆA BB 71000 SARAJEVO BOSNA I HERCEGOVINA TEL: +387 33 721 016 FAX: +387 33 61 73 58
www.topshop.ba www.dormeo.ba www.kosodisk.ba www.delimano.ba www.walkmaxx.ba www.wellneo.ba www.club5.ba

Bosanska tradicija

Tradicija koja je na ovim prostorima hranu činila ukusnijom i ljepšom je topla bosanska riječ. Okupljanje, prijateljsko i rodbinsko druženje uz bosansku kahvu, razgovori i društvene igre činile su vijekovima naše prostore druželjubivim i toplim, kako za poznanike, tako i za daleke strance.

Još je jedan predmet činio bosansku tradiciju ljepšom, a hranu bosanske kuhinje, ukusnijom i slasnijom. Sinija. Drveni stolić za koji se okupljala cijela porodica kako bi se družila uz ukusna jela, slasne napitke i kolače.

Ne zaboravite, na kraju, da svoje slobodno vrijeme provedete sa sebi bliskim ljudima, širite ljubav i prijateljstvo, te se ne ustručavate probati nevjerovatne ukuse jela iz bosanske kuhinje.